

料理名	里芋の煮っころ
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	種芋をもとに、親、子、孫芋と増えていくことから、子孫繁栄の縁起物といわれる。 祝、仏事その他通常でもよく作られる。
材料	洗里芋：1k、しょうゆ：1／3カップ、みりん：1カップ 酒：1カップ、水、砂糖
作り方	1. 鍋に洗い里いもを入れ、里いもがかぶる程度まで、しょう油、みりん、水、酒、砂糖を入れる。 2. 最初は中火にかけ、煮上がったら弱火にして煮汁がなくなるまで煮る。